

～春の味覚フェア～

シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

4月1日(水)～4月30日(木)



Aコース / ¥8,500 アミューズ・前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Appetizers / Soups / Sea-foods or Meats / Desserts / Coffee

Bコース / ¥12,000 アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Appetizers / Soups / Sea-foods / Meats / Desserts / Coffee

アミューズ *Amuse*

前菜 *Appetizers*

蛤のショーフロー仕立て “さぬきのめざめ”のフリット
Chilled clam in chaud-froid style with “SANUKI no MEZAME” fritters

和牛テールと牛頬肉のテリーヌ “さぬきのめざめ”と筍のサラダ
Terrine of Japanese wagyu oxtail and beef cheek with “SANUKI no MEZAME” and bamboo shoot salad

ハンガリー産フォアグラのポワレ 苺のコンフィと香味野菜のサラダ (+¥1,000)
Seared Hungarian foie gras served strawberry confit and herb vegetable salad (+¥1,000)

スープ *Soups*

本日のスープ *Today's soup*

春野菜とハーブのコンソメスープ
Consommé soup with spring vegetables and herbs

コールドコンソメとホワイトアスパラガスのスープ キャビア添え (+¥500)
Cold consommé jelly and white asparagus soup with caviar (+¥500)

魚料理 *Sea-foods*

イサキのポワレ 春キャベツとジュ・ド・コキヤージュ
Pan-seared grunt with spring cabbage and shellfish sauce

桜鯛のエチュベ 桜葉香る穏やかな火入れ 春野菜とともに
Steamed sea bream with sakura leaf aroma, cooked with gentle heat of spring vegetables

車海老のフライ 自家製タルタルソースで (+¥2,000)
Deep-fried kuruma shrimp with homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理 *Meats*

仔羊のカイエットとそのジュ にんにく香るポテトピューレ添え
Lamb caillette with that stock to the sauce and garlic flavor with potato purée

仔牛ロース肉のソテーと瀬戸内オリーブのクルート レモンタイムのジュ
Sautéed veal loin with Setouchi olive crust and lemon thyme sauce

和牛サーロインのステーキ ロベールソース (+¥2,000)
Japanese wagyu sirloin steak with Sauce Robert (+¥2,000)

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)
Japanese wagyu filet steak with your choice of sauce (+¥3,000)

デザート *Desserts*

ピスタチオとフルーツジュのヴァシュラン バニラアイスクリーム添え
Pistachio and red fruits vacherin with vanilla ice cream

“清見オレンジ”のパニエ フロマージュソルベ添え
“KIYOMI ORANGE” basket style with fromage sorbet

コーヒー *Coffee*